



## PLANCHA PANINI

Panini Gril

**PLANPA-3600**

**3600 W**

Potencia

MODELO	PLANPA-3600
Material de plancha	Hierro Fundido
Recolector de grasa	Acero Inoxidable
Material del gabinete	Acero Inoxidable
Potencia	3,600 W
Rango de temperatura	50° a 300 °C
Entrada de corriente	120 V / 60 Hz
Area de planchas superiores	21.5 x 21.5
Area de plancha inferior	50 cm

### BENEFICIOS

**Doble Parrilla** – Cada parrilla cuenta con su propio cable de alimentación, lo que permite su uso en conexiones monofásicas. Además, pueden encenderse de manera independiente para adaptarse a las necesidades del usuario.

**Parrilla al Grill** – El diseño al grill crea marcas de cocción que mejoran la presentación de los alimentos.

**Regulador de Temperatura Independiente** – Ajusta la temperatura de cada parrilla según el tipo de alimento, logrando una cocción personalizada.

**Calentamiento Rápido y Uniforme** – Con 3.600 W de potencia y planchas de hierro fundido, distribuye el calor uniformemente para una cocción consistente.

**Temporizador con Apagado Automático** – Mejora la seguridad operativa y previene la sobrecocción.

**Superficies de Cocción Versátiles** – Planchas superiores de 21,5 x 21,5 cm y base inferior de 50 cm, ideales para paninis, carnes, pescados y vegetales.

**Accesorios Incluidos** – Cepillo de limpieza y recolector de grasa.

**Equipo Robusto** – Fabricado con hierro fundido y acero inoxidable, diseñado para resistir el uso intensivo en cocinas comerciales.

**Cuenta con dos años de garantía** – Contra cualquier defecto de fabricación.

### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

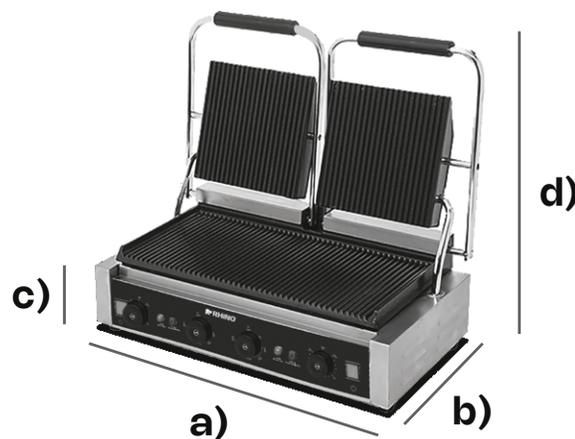
- Facilita la preparación simultánea de alimentos con ajustes independientes, mejorando la productividad y el control.
- Con interruptor de encendido y apagado en cada parrilla.
- Plancha inferior continua de 50 cm.



REGULADOR DE TEMPERATURA



LUCES INDICADORAS



### DIMENSIONES PLANPA-3600

a) Ancho: 58 cm
b) Profundidad: 30 cm
c) Altura con planchas abajo: 22 cm
d) Altura total: 53.5 cm
Peso: 25 kg

**SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES**  
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república  
[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: [info@rhino.mx](mailto:info@rhino.mx)

[rhino.mx](http://rhino.mx)